



Cremesüppchen von der Süßkartoffel

mit leicht kandiertem Ingwer, Kokosmilch und
gerösteten Pinienkernen

6,50 €

Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

6,90 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

5,80 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, allerlei Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

5,90 €



In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcestersauce, Zitrone und Baguette
8,50 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette
13,80 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
in hauseigener Marinade, Pflücksalate,
gehobeltem Parmesan, Feigen - Balsamico - Creme und Baguette
14,90 €



Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit dreierlei Käse, frischen Wiesenpilzen,
geschmorte Zwiebeln

15,80 €

Schweizer Rösti - Omelette

gefüllt mit feinwürzigem Blattspinat, Frischkäse, Kirschtomaten und
Salatbeilage

15,80 €

Hausgemachte Fleischmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln und
französischem Weichkäse überbacken und Salatbeilage

17,50 €



Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und
Salatbeilage

18,90 €

Fettuccine mit Black Tiger Garnelen (ohne Kopf und Schale)

in Rosmarinöl gebratene Garnelen mit Kirschtomaten, Zucchini, Chili,
Knoblauch, Rucola und gehobeltem Parmesan

22,80 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

unter der Zitronen - Kräuterkruste, mit Senfsoße, Bratkartoffeln und
Salatbeilage

24,80 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Oma Mariannes Eisbeinsülze
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage
16,80 €

Schnitzel "Dompfaff"
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein pikant gefüllt mit Senf,
Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus,
Bratkartoffeln und Salatbeilage
21,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit gebutterten
Weintrauben,
Rieslingrahmsauce, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage
20,50 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Geschmorte Schweinebäckchen

in eigener Sauce, mit gebutterten Möhrchen
und hausgemachtem Kartoffelpüree

22,80 €

Schweinemedallions „au four“

mit Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, Buttererbsen,
hausgemachte Kartoffelbällchen und Salatbeilage

23,80 €

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca. 250 gr.)

auf Rotweinjus, mit Schmorzwiebeln,
hauseigener Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage

27,80 €

Essbare Streicheleinheiten

Dompfaff - „Sinfonie“

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Amarena-Kirscheis und Sahne

8,50 €

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,50 €

Schwedenteller

Vanille- und Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Amarena-Kirscheis, Schokolade, Tiramisu Eis

(je Kugel 1,80 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher

5,50 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)

5,50 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.